

מועד תוקף ההצעה 3 ימי עסקים

הצעת מחיר :

שלום,

שמי דוד מועלם ואני שף שמציע ארוחות בוטיק המשלבות אוכל חדשני ומדרני עם ניחוח של פעם. הקמתי את שירותי השף הפרטי מתוך אהבה לאוכל טוב, לאירוח ברמה גבוהה ולאנשים, ומתוך רצון לספק לאורחי חוויה קולינארית מרתקת של טעמים, עיצוב ושירות אישי. תפריט הפרמיום המפנק שלי משלב בתוכו את מיטב המטבח הישראלי החדשני והמודרני עם ניחוח של פעם ועוד ממיטב המטבח הים תיכוני. בכול מקום שתחלמו עליו: בבית, בגינה, בשעות הבוקר \ערב או סתם למול נוף השקיע ספרו לי מהי הפנטזיה שלכם ואני אדאג להפוך אותה למציאות. חרטתי על דגלי הקפדה יתרה על השירות, איכות חומר הגלם ועבודה בסביבה נקייה מתוך מחשבה וידיעה שאלו הם שמעצבים אותי ואת השירות שלי. אני מזמין אתכם לבוא ולהכיר אותי מקרוב, זה הזמן של הגריל, המחבתות והסירים לדבר. משהו טוב עומד לקרות...

תפריט מזנונים :

• תפריט מזנונים עשיר ומפנק .

-סלטים (6 לבחירה) :

1. **חומס אסלי** - מלווה באריסה חרפרפה, שמנ"ז, פפריקה מעושנת ועשבי תיבול .
2. **סלט קפריזה** -, עגבניות שרי צבעוניות, עלי בזיליקום טרי, בצל סגול, אגוזי מלך קלויים ונגיעות בלסמי מצומצם .
3. **סלט כרוב אסייתי** - מלווה בגרעיני חמנייה, חמוציות, דבש תמרים, שומשום שחור וגרנולה .
4. **סלט השוק** - בנוי כולו מירקות גינה עונתיים וצבעוניים, מיץ לימון, מלח אטלנטי ופלפל גרוס.
5. **סלט ארבע עשבי תיבול** -, נענע טרייה, פטרוזיליה, כוסברה, סלרי בשילוב קרנבל של ירקות וחמוציות .
6. **חציל קלוי** - חציל שלם שנצלה על פחמים, סלסה של עגבניות וחרף, גרגירי חומס בכמון וטחינה "הר ברכה" .

דוד מועלם – קייטרינג בשר' חלבי לאירועי בוטיק
חפשו אותנו בפייסבוק "דוד מועלם שף פרטי"

מתן שירות בפריסה ארצית

7. **סלט טאבולה** - בורגול דק , פלפלים בשלושה צבעים, קוביות בצל סגול ועשבי תיבול טריים בתיבול לבנוני.

8. **סלט "מסייר"** - חמוצי הבית, ירקות שורש צבעוניים כבושים בחומץ ולימון מתקתק .

9. **סלט גזר פיקנטי** - מקלות גזר , שאטה גרוס, פלפל חריף מגורד וכוסברה טרייה ולימונים חתוכים .

10. **סלט צרפתי** - , מיקס חסות צבעוניות, חסה ערבית, חסה לליק, סלנובה וקיסר לפי העונה פרי עונתי, פקאן מסוכר וויניגרט בניחוח הדרים.

*** בנוסף על מזנון הסלטים בר לחמים עשיר ומפנק לבחירה פרנה בעבודת יד \ מגוון לחמי מחמצת טריים בטעמים :**

*** לצד הלחמים יוגשו שלושה סוגי מטבלים משתנים בהתאם לעונה.**

-קרנבל בשרים חגיגי (3 לבחירה) :

*** צוות שפים מומחים יצלו ויפרסו את הבשרים ויגישו לאורחים את הבשרים במידת עשייה לבקשתם .**

1. נתח אנטריקוט צלוי על גריל פחמים בכל מידות העשייה M\MW\WD.

2. סינטה אמריקאית במידת עשייה "medium".

3. אסאדו עגל מעושן 12 שעות ומוגש על העצם.

4. עוף שלם במרינדת הבית צלוי באש פחם.

5. שפיץ צ'אך (פיקניה) , נתח עסיסי נצלה בגריל ארגנטינאי.

6. ספריבס טלה – נתח שומני ועסיסי במעשנה.

• 3 לבחירה :

1. קבבוני שף עסיסיים, מלווים בשלל טעמים מהמטבח המזרחי.

2. סטייק פרגית מקוצב, מתובלן בתיבול הבית.

3. נקניקיות צ'וריסוס מארגנטינה , מתפוצץ בפה עם שלל טעמים מיוחדים.

4. נקניקיות מרגז פיקנטיות בעבודת יד.

• כול הבשרים בעמדה מלווים ברוטב צ'ימיצ'ורי מסורתי ושום קונפי.

• תוספות 2 לבחירה :

1. אורז לבן מלווה בפירות יבשים ועשבי תיבול ירוקים .

2. שעועית ירוקה מוקפצת ברוטב אסייתי ומלווה בפטריות שמפיניון טריות ופלפלים צבעוניים.

דוד מועלם – קייטרינג בשרי\ חלבי לאירועי בוטיק
חפשו אותנו בפייסבוק "דוד מועלם שף פרטי"

מתן שירות בפריסה ארצית

3. תפוז"א פריזיאן זעיר ברוזמרין ושום.
4. דואט תפוז"א ובטטה בשמנ"ז ועשבי תיבול.

-מנות אחרונות :

* בר קינוחים ופינוקים המורכב פרונטאלית אל מול הסועדים הכולל בתוכו :
קינוחי ראוזה ברמה גבוהה , פטיפורים בטעמים מטורפים , פירות עונתיים
ועוד שלל פינוקים לסיום מתוק.

• מה ההצעה כוללת ?

1. צוות מטבח מקצועי שידאג לענג לאורחים שלכם את החך .
2. כלי מטבח מקצועיים : גריל ארגנטינאי, תנור, ארון חימום, קרשי חיתוך, סכיני שף וציוד נלווה .
3. כלי הגשה מעוצבים למזנונים.
4. צוות מלצרים נדרש למתן שירות אדיב ומקצועי.

• אנו נוכל לדאוג לכם :

*שירותי בר מקצועיים, שולחנות, כיסאות מעוצבים, כלי עריכת שולחן, שירותי הגברה ותאורה, שירותים ניידיים, מזנונים מעוצבים וכו'..

- בעל האירוע/חברה ישלם 10% מקדמה מערך האירוע על מנת לשריין את התאריך .
- מומלץ לשריין תאריך מראש על מנת לשמור אותו ליום המיוחד שלכם !

בברכה,

שף דוד מועלם . 0525106125 .

דוד מועלם – קייטרינג בשר' חלבי לאירועי בוטיק
חפשו אותנו בפייסבוק "דוד מועלם שף פרטי"

מתן שירות בפריסה ארצית